



LA CARTE

Hiver 2021

Issue et Inspirée de son terroir



L'ARTICHAUT
RESTAURANT AINAY | LYON



ENTRÉES

Raviole de joue de bœuf confite Moelle Courge kabocha Jus de braisage	16 €
Foie gras poêlé Betteraves Clémentine Consommé de canard	21 €
Saint-Jacques « meunières » Radis multicolore Chou-fleur Bouillon crème aux algues Capucines	21 €
Poulpe et soubressade Jus de coquillage Citron meyer Huile de basilic	14 €

PLATS

Poulet de Bresse Pomme de terre Légumes racines Marjolaine Jus réduit	24 €
Ris de veau Champignons des bois Sauce savagnin Huile de livèche	28 €
Cabillaud Marmelade d'agrumes au thé vert Emulsion mélisse Herbes fraîches	26 €
Homard Courge butternut Héliantis confite Achard Bisque infusée	45 €

FRØMAGE

Sélection de fromages	9 €
-----------------------	------------

DESSERTS

Tarte tatin aux épices Pommes Ananas Romarin	9 €
Baba au vieux rhum Coing Châtaignes Vanille	9 €
Pavlova citronnée Fruits de saison	10 €
Praliné noisette Eclats chocolats	10 €



MENU DÉCOUVERTE – 49 €

Poulpe et soubressade | Jus de coquillage | Citron meyer | Huile de basilic
ou

Raviole de joue de bœuf confite | Moelle | Courge kabocha | Jus de braisage

OOO

Cabillaud | Marmelade d'agrumes au thé vert | Emulsion mélisse | Herbes fraîches
ou

Poulet de Bresse | Pomme de terre | Légumes racines | Marjolaine | Jus réduit

OOO

Tarte tatin aux épices | Pommes | Ananas | Romarin
ou

Baba au vieux rhum | Coing | Châtaignes | Vanille

Fromage en supplément - 9 €

MENU DÉGUSTATION – 74 €

Laissez-vous guider par le Chef à travers 6 créations de saison...

Servi uniquement au dîner, pour l'ensemble de la table

Fromage en supplément - 9 €

L'ACCORD DU SOMMELIER

1 coupe de champagne (7cl) & 4 verres de vin (7cl) – 45 €



MENU ENFANT – 24€

(JUSQU'À 12 ANS)

Raviole de joue de bœuf confite | Moelle | Courge kabocha | Jus de braisage

Ou

Saint-Jacques « meunières » | Radis multicolore | Chou-fleur | Bouillon crémé aux algues |
Capucines

Cabillaud | Marmelade d'agrumes au thé vert | Emulsion mélisse | Herbes fraîches

Ou

Poulet de Bresse | Pomme de terre | Légumes racines | Marjolaine | Jus réduit

Pavlova citronnée | Fruits de saison

Ou

Praliné noisette | Eclats chocolats

Origine de nos produits

Viande et Poisson : France | Légumes : Vallée du Rhône, France



MENU

Winter 2021

From and inspired by our terroir



L'ARTICHAUT
RESTAURANT AINAY | LYON



STARTERS

Confit beef cheek ravioli / Marrow / Kabosha squash / Braising juice	16 €
Pan-fried foie gras / Beetroots / Clementine / Duck consommé	21 €
Meuniere-style scallops / Multicolored radish / Cauliflower Creamy seaweed broth / Nasturtiums	21 €
Octopus and sobrasada / Shellfish juice / Meyer lemon / Basil oil	14 €

MAINS

Bresse chicken / Potatoes / Root vegetables / Marjoram Concentrated juice	32 €
Veal sweetbreads / Wild mushrooms / Savagnin sauce / Lovage oil	26 €
Cod / Citrus fruit and green tea marmalade / Melissa emulsion / Fresh herbs	24 €
Lobster / Butternut squash / Candied heliantis / Achard / Infused bisque	36 €

CHEESE

Selection of cheeses	9 €
----------------------	------------

DESSERTS

Tatin pie with spices / Apple / Pineapple / Rosemary	8 €
Aged rum baba / Quince / Chestnuts / Vanilla	8 €
Lemony pavlova / Seasonal fruits	8 €
Hazelnut praline / Chocolate slivers	8 €

DISCOVERY MENU – 49 €

Octopus and sobrasada / Shellfish juice / Meyer lemon / Basil oil

Or

Confit beef cheek ravioli / Marrow / Kabosha squash / Braising juice

Cod / Citrus fruit and green tea marmalade / Melissa emulsion / Fresh herbs

Or

Bresse chicken / Potatoes / Root vegetables / Marjoram / Concentrated juice

Tatin pie with spices / Apple / Pineapple / Rosemary

Or

Aged rum baba / Quince / Chestnuts / Vanilla

Additional cheese - 9 €

TASTING MENU – 74 €

Let the Chef guide you through 6 creations...

Served only for diner, for the whole table

Additional cheese - 9 €

WINE PAIRING

A glass of Champagne (7cl) & 4 glasses of wine (7cl) – 45 €



KIDS MENU – 24€

(UP TO 12 YEAR-OLD)

Confit beef cheek ravioli / Marrow / Kabosha squash / Braising juice

Or

Meuniere-style scallops / Multicolored radish / Cauliflower

Creamy seaweed broth / Nasturtiums

Cod / Citrus fruit and green tea marmalade / Melissa emulsion / Fresh herbs

Or

Bresse chicken / Potatoes / Root vegetables / Marjoram / Concentrated juice

Lemony pavlova / Seasonal fruits

Or

Hazelnut praline / Chocolate slivers

Origin of our products

Meat and fish : France | Vegetables : Rhone Valley, France